



So ein Mist!

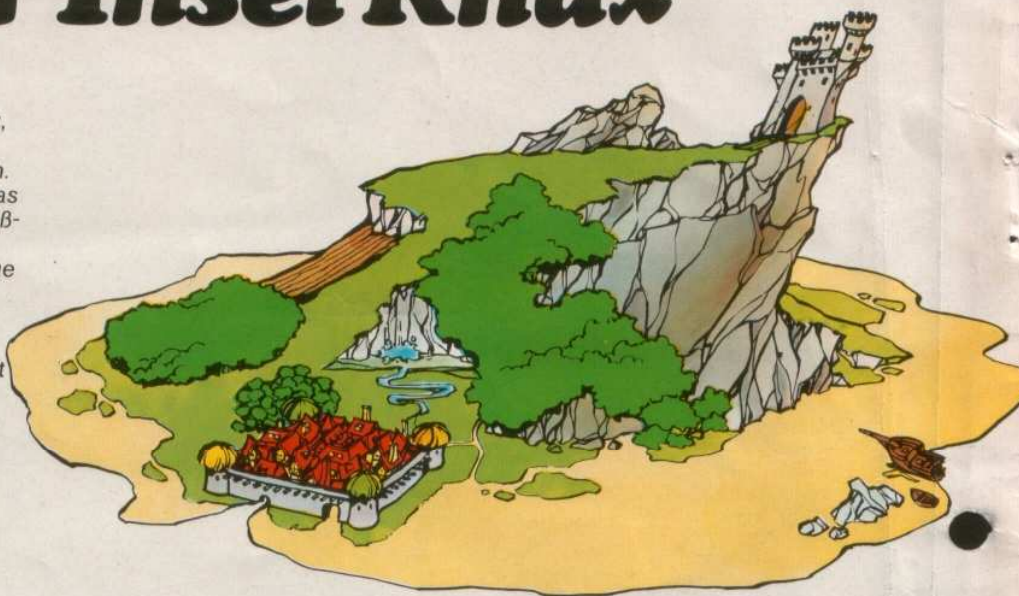


Herzlich willkommen auf der Insel Knax

Wir Knaxianer leben auf unserer kleinen Insel inmitten des weiten Meeres. Keiner von uns weiß genau, wo und wann. Unser Leben ist gar nicht so einfach. Ein fürchterlicher Sturm zerstörte das Auswandererschiff unserer Urgroßväter und spülte sie an den Strand dieser Insel. Da alle wertvollen Dinge über Bord gingen, mußten unsere Urgroßväter ganz von vorn anfangen. Vieles klappt aber immer noch nicht so ganz wie es soll und manchmal kommt es auch zu Streitigkeiten. Das müßt Ihr bitte entschuldigen.

Herzlichst

Euer Gantenkiel
(Schreiber)



Fetz Braun

lebt mit seinen Spießgesellen auf der Burg Fetzenstein. Er ist eitel, verschlagen und nicht abgeneigt, krumme Dinge zu drehen. Aber irgendwo hat er noch einen guten Kern, der ihn manche Dinge wieder einlenken läßt.

Brunhold

ist ein heimtückischer, durchtriebener Bösewicht mit ebensolchen gemeinen Ideen. Als rechte Hand von Fetz Braun macht er den Knaxianern arg zu schaffen.



Didi

ist ein Pfiffikus und hat immer gute Ideen. Die Knaxianer hören auf ihn und betrachten ihn als Partner.

Dodo

himmelt Didi ein bißchen an und ist außerdem sehr für Süßigkeiten zu haben.

Nero

weicht Didi und Dodo nicht von den Fersen. Er ist den beiden Freund und Helfer – für Fetz Braun und seine Spießgesellen jedoch ein wahrer Schrecken.



Backbert und Steuerbert

sind Zwillinge. Sie wohnen in dem alten Wrack des Auswandererschiffes. Das unzertrennbare Gespann lebt von Zimmermannsarbeit und Fischfang. Beide neigen zu vorschnellen Temperamentsausbrüchen, verbergen jedoch unter der rauen Schale einen weichen Kern. Und beide sind die besten Freunde von Didi, Dodo und Nero.

Und diese Knaxianer mischen fleißig mit im turbulenten Geschehen auf der Insel KNAX:



Schankwart Gantenkiel

Walter Wildfang

Pomm-Friedel

Pomm-Fritz

Ambros

Pierre Kattun

Emmerich

Schlappf









Unglaublich! Die Fetzianer schuften die ganze Nacht durch...





Euch zeige ich,
was eine Forke ist!

Ich verdufte
lieber, ehe...



Hmpf! Zum Abschied
gibt es eins auf die Rübe!



Und wehe, ihr Stinker
laßt euch noch mal
hier blicken!



Die Zeit geht
ins Land...

Hähä! Jetzt merkt der Bauer, daß wir
ihm die Ernte vermiesten,
äh...vermisteten!

Die langen
Gesichter von denen
möchte ich jetzt
sehen!

Irrtum! So lang sind die Gesichter gar nicht,
denn zur Erntezeit...



Ich kann es kaum fassen! Das
ist die Ernte des Jahrhunderts!

Ogottogott!
Allein schaffen wir das nie!



Ein Jammer!
Was machen wir bloß!?



Ich weiß es! Lade alle unsere Freunde zur
Ernte ein! Sie kommen bestimmt!

Logisch, daß die Freunde sich nicht lange bitten lassen...



Was für ein
wunderschöner
Blumenkohl!

Hihi, wetten, daß
ich weiß, wie deine nächste
Kollektion aussieht?

Umpf! Soviele Fische möchte ich mal fangen
wie der Pomm-Fritz Früchte erntet!

Du alter Naschkater!
Willst du wohl warten,
bis wir fertig sind!?

Hm, diese
Ernte ist
ein Vermögen
wert!

Das ist wie ein Wunder!
Ich denk, ich bin
im Paradies!



Gut ist! Die erste Fuhre
kommt zur Scheune!

Noch ein
Körb-
chen...



Hee, langsam! Da knackt was!



Die Räuber blasen derweil Trübsal und ihre Mägen knurren dazu...

Ob die Knaxianer genauso am Hungertuch nagen wie wir...?

Was soll die blöde Frage? Die Ernte fällt dieses Jahr aus, ganz klar!



Zur Geisterstunde sind die Räuber unterwegs...









Und in
Nullkommanix...

Egal!
Hauptsache kein
Hunger mehr!

Du sagst es,
Fetz!

Halt! Halt!
Nicht so
hastig!

Da passiert, was schon
lange fällig war...

KRACK

BREMSSEN!

ROMMS! HAAALT!

ROMBEL

ROMBEL

WOP

ÖRKS!?





ENDE

Fladenbrot und Pumpernickel

Nur von den Fischen, die Steuerbert und Backbert fangen, können die Knaxianer auch nicht leben. Und ob Walter Wildfang täglich das benötigte Wildbret erlegt, ist nicht immer sicher. Deshalb haben unsere Freunde Pomm Fritz und Pomm Friedel Getreide angebaut. Wie gut, daß sie die Ernte noch retten konnten. Nun können sie Brot und andere leckere Sachen daraus backen und auf dem Markt verkaufen. Und was Fetz Braun angeht: auch er wird sich seine frischen Brötchen kaufen müssen, falls er es sich leisten kann.

Warum gibt es Weißbrot und Schwarzbrot?

Wie wird eigentlich aus dem Getreide das Brot, das wir jeden Tag essen? Früher mußten die Bauern das Korn mähen, einfahren und mit großen Dreschflegeln dreschen, damit Körner und Stroh getrennt wurden. Heute erledigt das alles der Mähdrescher in einem Arbeitsgang.



In großen Silos wird das Getreide bis zum Abtransport in die Mühle gelagert. Dort liegt es aber nicht nur still, sondern wird durch Apparate gesiebt und gereinigt, getrocknet und gelüftet, damit es nicht schimmelt. Nur das beste Getreide darf für den menschlichen Verbrauch verarbeitet werden. Und das auch nur, wenn alle Fremdkörper wie Sand, Steine, Unkraut und schlechte Körner entfernt worden sind.

Von der Getreidesorte hängt es schon ab, ob wir Weißbrot oder Schwarzbrot bekommen. Weizen wird zu Weißbrot und Roggen zu Schwarzbrot verarbeitet. Es gibt aber auch Mischbrote. Kennst du den Unterschied an den Getreideähren?*) Zwischen Korn und Brot liegt aber noch eine Zwischenstufe: das Mehl.



Die Mühle klappert nicht mehr

Beim Spaziergehen können wir einmal versuchen, Getreidekörner zwischen zwei rauen Steinen zu zerreiben. Genauso wurde ursprünglich das Korn zu Mehl gemahlen. Wie lange brauchst du wohl, um deinen täglichen Brotbedarf auf diese Weise zu mahlen? Deshalb ließen die Menschen früher diese Arbeit durch Tiere verrichten. Ein Pferd oder ein Esel mußte dauernd im Kreis gehen und dabei die Mühlsteine drehen, zwischen denen die Körner lagen. An Bächen und Flüssen konnte man die Wasserkraft zum Antreiben der Mühlen verwenden. Die großen

Mühlräder sind oft höher als ein Mensch. Windmühlen mit ihren großen Flügeln kennt man besonders in Norddeutschland und Holland. Auch dort dienen sie aber heute nur noch zur Besichtigung. Moderne Mühlen arbeiten mit elektrischem Strom, der viele Maschinen antreibt. In ihnen wird das Korn zunächst sortiert und gereinigt. Statt der Mühlsteine zerreiben heute Metallwalzen die Körner und befreien die darin enthaltene Stärke von der Schale. Das fertige Mehl wird automatisch nach Sorten getrennt verpackt. Vorher entnimmt der Müller allerdings Proben, um ständig sicher zu gehen, daß das Mehl einwandfrei ist.



Vom Brei zum Brötchen

Im frühesten Altertum kannten die Menschen das Brotbacken noch nicht. Stattdessen zerrieben sie die Körner nur grob und rührten einen Brei daraus. In heißen Ländern konnte man diesen Brei auf heißen Steinen zu dünnen Fladen backen. Solche Fladenbrote finden wir in manchen Ländern heute noch. Im alten Rom lebte die Mehrzahl der Menschen von Brei und Fladen. Nur die Reichen konnten es sich leisten, den Brotteig mit Hefe oder Sauerteig zu backen, wie wir es heute kennen. Bei Ausgrabungen hat man alte Backstuben und Backöfen gefunden. Der Bäcker ging durch die Straßen und rief seine Ware aus, sobald sie fertig war. Wie man Brot bäckt, zeigt dir ein Bäcker gern in seiner Backstube. Allerdings mußt du schon sehr früh aufstehen, denn zwischen sieben und acht Uhr wollen die Leute ihre frischen Brötchen haben. Dann hat der Bäcker schon drei Stunden gearbeitet. Aber es ist sehr interessant, wie schnell und sauber es in einer Backstube zugeht. Viele Backwaren kommen heute aber auch schon aus der Brotfabrik, wo ein Bäcker eine ganze Reihe von Maschinen bedient und überwacht.



Jeden Tag ein anderes Brot

Wie lange kannst du jeden Tag eine andere Sorte Brot als Frühstück mit in die Schule nehmen? Einen Monat oder zwei? Oder sogar ein ganzes Vierteljahr? Bei sechs Schultagen pro Woche reicht es für ein ganzes Schuljahr – die Ferien abgezogen. Mindestens 240 verschiedene Sorten Brot gibt es allein in Deutschland. Welches davon schmeckt dir am besten? Schwarzbrot mit guter Kruste? Weißbrot aus dem Toaster? Oder das schwarze Vollkornbrot mit dem lustigen Namen »Pumpernickel«? Es kommt von dem ersten Schwarzbrotbäcker im Jahr 1463, der Nikolaus Pumper hieß und »Pumper Nickel« genannt wurde. Übrigens kann man mit Pumpernickel, Käse, Wurst, Gurken und Tomaten leckere und lustige Türmchen herstellen. Ein Tip für die nächste Party? Guten Appetit!

*) Weizen hat dickere Ähren ohne Grannen (Borsten), Roggen schlankere mit Grannen.

wenn's um Geld geht... Sparkasse

